



Storia, tradizione e innovazione, questi i punti cardine della prima edizione di sbrisolona&Co.

I ristoranti di Raspelli protagonisti con le ricette della tradizione

La prima edizione di **Sbrisolona&Co.** si presenta al pubblico come un vero e proprio festival non solo per il palato, tre giorni alla scoperta della regina della pasticceria mantovana e dei dolci tipici italiani in un vero e proprio viaggio gastronomico.

La seconda giornata di Sbrisolona&Co si apre con il taglio del nastro in Piazza Alberti, e un ricco calendario di appuntamenti, il primo vede protagonisti tre ristoranti Mantovani intervistati da **Edoardo Raspelli** il critico gastronomico, scrittore e volto televisivo che presso il PalaVirgilio presenta *“i Ristoranti di Raspelli”*. **Al Ristorante Grifone Bianco**, nel cuore di Mantova è possibile degustare la cucina tradizionale mantovana in una location di grande fascino. In cucina le mani sapienti di **Cristina Piovani** che prepara per i suoi ospiti varie specialità di carne e pesce, si trovano il luccio in salsa, lo stracotto d’asino, i ravioli di zucca o il risotto alla pilota. Il ristorante ha festeggiato quest’anno 55 anni, tramandato da generazioni dove il nome è stato ispirato al nome della contrada e la cucina si lega al territorio ma con un tocco di innovazione. Nel dettaglio il menù segue le stagioni con prodotti freschi del periodo.

Tano Martini del Ristorante Il Cigno, ha iniziato a lavorare nel gennaio 1964 a soli 17 anni inizia con la madre dalla quale ha imparato i segreti della cucina Mantovana. Una delle sue prime ricette è stato il petto di cappone, che era più fedele alla ricetta originale e insieme ai tortelli, agli anolini e al risotto fanno parte dei cavalli di battaglia del ristorante.

Alessandra Camatti dell’antica Trattoria 100 Rampini sotto la guida della famiglia Camatti alla guida dal 1981, nella splendida cornice di piazza delle Erbe una cucina tipica mantovana che segue la stagionalità ma mantiene fissi nel menù in ogni stagione i piatti della tradizione. Tutto il gusto della tradizione culinaria mantovana con le migliori ricette preparate utilizzando ingredienti freschi e di prima qualità, pasta fresca fatta a mano.

L’evento è promosso da **Confcommercio Mantova** con il patrocinio e il contributo del **Comune di Mantova**, patrocinato dalla **Camera di Commercio di Mantova**, con il contributo di **Regione Lombardia**. Vanta come sponsor tecnici gli **Istituti Santa Paola** e il **Consorzio dei Vini Mantovani**. L’organizzazione sarà a cura di **SGP Grandi Eventi**.

Sito web: www.sbrisolonafestival.it

Facebook: sbrisolona & co.

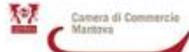
Instagram: @sbrisolonafestival

email: info@sbrisolonafestival.it

Promotore



Patrocinio



Con il contributo di



Organizzazione



Sponsor Tecnici





Promotore



Patrocino



Con il contributo di



Organizzazione



Sponsor Tecnici

